



D'Irlande et d'Écosse

Novembre, mois pluvieux et froid, parfois même neigeux. Les paysages en dormance nous font souvent penser aux panoramas de l'Irlande et de l'Écosse. Nous vous présentons donc deux nouvelles séries d'époque qui se déroulent dans ces deux pays à la culture celtique.

House of Guinness

Série; depuis 2025; drame historique; société; Grande-Bretagne; une saison de 8 épisodes de 60 minutes; Netflix; créée par Steven Knight; interprètes: Anthony Boyle, Louis Partridge, James Norton, Emily Fairn.

Synopsis— Au XIX^e siècle, l'histoire de la famille irlandaise à l'origine de la marque de bière emblématique, la Guinness. À la mort de Benjamin Guinness père, son testament confie l'empire brassicole à deux de ses fils, Edward et Arthur, excluant les deux autres héritiers, Anne et Benjamin. Cette décision déclenche des rivalités familiales au sein d'une Irlande en pleine agitation sociale. Entre secrets, trahisons et enjeux de pouvoir, mais aussi bons coups, l'héritage Guinness devient le cœur d'un affrontement fraternel, sur fond d'évolution de la société.

Ciné-fille— Avec un titre comme *House of Guinness*, difficile de ne pas immédiatement penser à l'Irlande, tant cette bière est un emblème iconique de ce pays. Tout comme les superbes décors et costumes de la série qui nous transportent directement en Irlande dans les années 1860.

La série nous fait découvrir les vies de la quatrième génération des Guinness brasseurs, à travers leurs vertus et leurs vices, mais aussi par leurs réalisations, commerciales ou humanitaires. Car ce n'est pas que les existences des riches héritiers que nous découvrons, mais bien une

société en entier, avec les pauvres, les dames des bonnes œuvres, et aussi les Fénians, des nationalistes irlandais du XIX^e siècle qui luttèrent pour l'indépendance de l'Irlande, souvent par la violence. Ces éléments forment un terreau (ou devrais-je écrire un houblon) fertile et prometteur en intrigues.

House of Guinness est librement inspiré de la véritable vie des quatre héritiers, leurs destins en général étant vrais, mais, certains éléments ou dates sont plus « inspirés » que factuels. La série est tellement intéressante que j'ai ressenti le besoin de faire quelques recherches sur cette famille. Edward, qui reprend la brasserie, est celui qui fera exploser la popularité de la Guinness hors de l'Irlande, et il sera, à 40 ans, l'homme le plus riche du pays. Sa sœur Anne consacrera une grande partie de sa vie à la philanthropie et ses actions caritatives contribuant à la création de la maison de retraite St-Patrick à Dublin et d'établissements scolaires. Les acteurs qui incarnent les quatre héritiers sont excellents.

La série joue d'un contraste intéressant entre la trame sonore et les images d'époque. Une musique résolument moderne, à majorité punk, alternative, folk ou rock, d'origine irlandaise, qui vise davantage à souligner le sentiment, que seulement agrémente la scène. Si ce mélange de musique punk et de série d'époque se déroulant en Irlande vous fait penser à *Peaky Blinders*, rien de surprenant, les deux séries sont des créations de Steven Knight. À voir, donc, si vous

avez aimé *Peaky blinders*, que vous aimez la Guinness, l'Irlande ou tout simplement si vous appréciez une bonne série d'époque! **8,5 sur 10**

Ciné-gars— Beau drame historique sur la famille Guinness, débutant en 1868. Des maisons majestueuses aux bicoques de la plèbe, en passant par les vêtements historiquement justes, l'Irlande de l'époque est bien représentée.

Si la famille Guinness, qui est représentée dans la série, semble coller à la réalité historique, il faut bien le dire, ils ont des personnalités colorées. Tout comme les personnages secondaires qui, s'ils n'ont pas existé, sont tout de même fort pertinents pour le bonheur des téléspectateurs. J'ai aussi appris un fait historique sur l'Irlande, sur les Fénians, qui ont poussé à la constitution canadienne. Mais ça, c'est une autre histoire!

J'ai adoré la trame sonore, composée de différents genres de musique, mais toujours interprétée par des musiciens irlandais ou de descendance irlandaise. La saison se termine sur un suspense, qui nous pousse vers une deuxième, mais la surprise sera moindre, les faits historiques nous apportant déjà la réponse. **8 sur 10**

Outlander : Le sang de mon sang

Série (v.f de *Outlander: Blood of my blood*); depuis 2025; drame historique; romance; USA; une saison de 10 épisodes de 60 minutes; sur Starz, Crave et tou.tv extra; créée par Matthew B. Roberts; interprètes: Hermione Corfield, Jamie Roy, Harriet Slater, Jeremy Irvine.

Synopsis— Préquel de la série *Outlander: le chardon et le tartin*. Des champs de bataille de la Première Guerre mondiale aux vastes paysages des Highlands écossais

au XVIII^e siècle, deux histoires d'amour sont mises à l'épreuve. Alors que des forces hostiles tentent de les séparer, ces couples devront se battre pour leur destin, à travers une série d'événements inattendus.

Ciné-fille— *Outlander :*

Le sang de mon sang nous permet de retrouver l'univers de la série *Outlander*, avec tout ce qu'on aime et que cela implique: les magnifiques paysages d'Écosse, les costumes historiquement justes, des personnages de femmes fortes et des histoires d'amour sincères, mais jonchées d'obstacles.

La nouveauté est que l'on suit les deux couples des parents de Jamie et de Claire, le couple mythique de la série originale. Ce qui nous permet de découvrir l'Angleterre durant la Première Guerre 1914-1918 par les parents de Claire, et d'en découvrir davantage sur les clans écossais, l'histoire de l'Écosse et le début du soulèvement jacobite par la rencontre des parents de Jamie en 1714.

Mention spéciale pour le travail de casting: Les parents de la série *Outlander: Le sang de mon sang* présentent une ressemblance surprenante avec leurs enfants de la série originale. C'est parfois troublant, tellement on retrouve Jamie ou Claire à travers une posture, un sourire, un regard, de leurs parents télévisuels. C'est particulièrement marquant pour les personnages de Julia (mère de Claire) et de Brian (père de Jamie). Les acteurs sont tous bons et crédibles.

Une autre bonne note pour la recherche des lieux de tournages. Les paysages sont non seulement magnifiques, mais les sites, châteaux et ruines, sont tous véritables,



augmentant l'authenticité et le réalisme dans cette série au scénario tout de même fantastique. Une valeur de plus en plus rare de nos jours avec les images digitales de plus en plus utilisées.

L'histoire est intéressante, et on retrouve l'exactitude historique et l'imagination de Diana Gabaldon, créatrice d'*Outlander*, qui collabore pour *Le sang de mon sang*. Par contre, les péripéties ont parfois un air de déjà vu, mais cela s'explique par l'histoire qui se répète. À voir si vous aimez *Outlander*, l'Écosse, la pluie, les séries d'époque, et les histoires d'amour historiques. —

7,5 sur 10

Ciné-gars— Totalement dans la veine de la série *Outlander*: même rythme, même romance, et même genre de scénario, qu'on devine la plupart du temps. *Outlander : Le sang de mon sang* cible majoritairement un public féminin. L'homme basique que je suis (ou de Cro-Magnon selon la vision que vous avez de moi!) a roulé des yeux plus d'une fois pendant la saison.

Mais bien sûr, la qualité *Outlander* est présente dans la série: des acteurs bien choisis, ayant un jeu approprié, dans des habits historiquement justes, des décors et des paysages d'Écosse authentiques et bien représentés.

J'ai été subjugué et stupéfait par l'actrice interprétant la mère de Claire, qui lui ressemble tellement.

6 sur 10



Avec Odette Morin

Aromates...

Pour faire suite à la chronique du mois d'octobre, voici quelques recettes qui devraient donner du goût à vos plats.



Sauce au yogourt à l'aneth

En trempette ou comme sauce pour fruits de mer, poisson, fondue, etc.

Ingrédients

- Yogourt grec nature, 1 tasse
- Mayonnaise, 1cuil. à soupe (facultative)
- Jus de citron, 1 cuil. à soupe
- Aneth, 1 cuil. à soupe haché menu
- Ail, 1 gousse râpée
- Sel et poivre, au goût

Mélangez et laissez macérer au frigo pendant une heure.



Sauce piquante maison

N.B. Avec les piments forts, il est préférable d'enlever toutes les graines de même que les membranes blanchâtres qui les retiennent. Je vous conseille fortement de porter des gants chirurgicaux.

Ingrédients

- Poivron rouge haché, 1 ou 2
- Piments forts hachés, de 1 cuil. à soupe à ½ tasse selon la variété et votre goût
- Ail, 4 gousses hachées
- Vinaigre blanc, 1/3 de tasse
- Eau, ¼ de tasse
- Sucre, 1 à 2 cuil. à soupe
- Sel, 1 cuil. à thé

Mettez tous les ingrédients dans une

casserole, portez à ébullition et laissez mijoter (à feu doux) pendant 10 minutes. Passez le tout au mélangeur. Cette sauce se conserve plus d'un mois au frigo.



Mon mélange (d'épices) secret

Rappelant un peu le garam masala, ce mélange apporte un petit goût d'exotisme dans vos plats. Dans un potage à la courge, un ragout de viande ou de légumes (ratatouille), en guise de marinade sèche pour les viandes et le tofu, etc.

Ingrédients

- Graines de moutarde moulues, 5 cuil. à thé
- Poudre (ou granules) d'oignon, 5 cuil. à thé
- Poudre (ou granules) d'ail, 5 cuil. à thé
- Paprika, 5 cuil. à thé
- Fines herbes au choix ou en mélange,

- 4 cuil. à thé (persil, origan, thym, etc.)
- Poivre moulu, 2 cuil. à thé
- Piments forts moulus, 1 à 2 cuil. à thé
- Poudre de cari ou curcuma (idéalement un mélange des 2), 2 à 3 cuil. à thé
- Graines de coriandre moulues, 3 cuil. à thé
- Graines de cumin (ou de carvi) moulues, 2 cuil. à thé
- Graines de fenouil (ou d'aneth) moulues, 2 cuil. à thé
- Graines de céleri moulues, 1 à 2 cuil. à thé
- Cannelle moulue, 1 cuil. à thé
- Piment de la Jamaïque (toute-épice), 1 à 2 cuil. à thé

Mélangez tous les ingrédients et conservez le tout dans un pot de verre à l'abri de la lumière.



Riz jaune au curcuma

La superbe couleur jaune de ce riz nous met déjà en appétit. On pourrait y

ajouter des petits dés de carotte ou de poivron rouge. Il accompagne avec brio les mets de toutes les ethnies, du poulet piri-iri aux côtes levées en passant par le poulet au beurre, le saumon teriyaki, etc.

Ingrédients

- Riz (grains longs), 1 tasse
- Eau bouillante (ou bouillon au choix), 1 ¾ tasse (2 t. si vous ne rincez pas le riz)
- Curcuma frais râpé, 1 cuil. à soupe (en poudre, 1 cuil. à thé)
- Sel, ½ cuil. à thé (omettre si vous utilisez du bouillon salé)
- Poivre noir, ½ cuil. à thé

Rincez le riz 2 ou 3 fois, égouttez le tout. Mettez tous les ingrédients dans une casserole à couvercle étanche et amenez à ébullition en remuant. Baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire pendant 15 minutes. Fermez le feu et laissez reposer le tout au moins 15 minutes (sans enlever le couvercle).

Bon appétit!